

Menu juli

Forret: Rippet laks med agurk, dild, tallerkensmækker, grillede syltede rødløg og syrnede peberrodsfløde.

Hovedret: Langtidsstegt kalvefilet med variation af gulerod (blancheret, puré, glaseret), grillet nye løg, smørsauteret ærter, kartoffel fondant og rødvinssauce monteret med citronmelisse.

Dessert: Chokolade ganache med solbær sorbet, syltede solbær, nødde krokant og urter.

Serveres d. 1/7, 6/7, 10/7, 15/7, 20/7, 24/7, 29/7

Forret: Varmrøget kulmule med sprød sommerkål, edame bønner, rygeost, syltede rødløg og urter.

Hovedret: Grillet kyllingebryst supreme med variation af majs (puré, stegt), smørdampede majroer, blancheret forårsløg, brændt løg, små nye kogte kartofler og kyllingesky.

Dessert: Jordbær panna cotta med syltede jordbær, jordbær sorbet, sprød chokolade og citrus urter.

Serveres d. 2/7, 7/7, 12/7, 16/7, 21/7, 26/7, 30/7

Forret: Gazpacho med creme fraiche 38, piment, agurk, sprødt brød, dild olie og urter.

Hovedret: Sprængt kalvespidsbryst med farvede gulerødder, langtidsbagte cherry tomater, stegte forårsløg, kogte små kartofler vendt i urter, peberrods sauce.

Dessert: Chesseecake med variation af danske sommerbær, brændt hvid chokolade og skovsyre,

Serveres d. 3/7, 8/7, 13/7, 17/7, 22/7, 27/7, 31/7

Forret: Ballontine af rødspætte med sauce tatar, friseè salat, radise crudité, estragon olie og urter,

Hovedret: Grillet langtidsstegt okseculotte med variation af blomkål (puré, stegt), blancheret romanesco broccoli, grillet tomat, stegte kartofler og dijon sauce.

Dessert: Hindbærmazarin med hindbær sorbet, hvid chokolade creme, sprød chokolade, citron verbena og friske hindbær.

Serveres d. 5/7, 9/7, 14/7, 19/7, 23/7, 28/7

2 retters menu kr. 245,-

3 retters menu kr. 295,-

Forret, hovedret eller dessert kan udskiftes med ret fra a la carte kortet mod tillæg

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person kr. 225,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person kr. 175,-